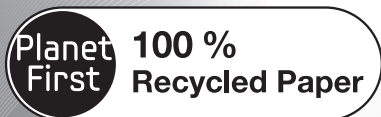




Horno microondas

Instrucciones para el usuario y Guía de cocción

Debe tener en cuenta que la garantía de Samsung NO cubre las llamadas al servicio técnico para pedir información sobre el funcionamiento del producto, corregir una instalación inadecuada o trabajos normales de limpieza o de mantenimiento.



Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

MG28F303T**

MG28F304T**

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

SAMSUNG





índice

Información de seguridad.....	2
Guía de búsqueda rápida.....	11
Funciones del horno.....	12
Horno.....	12
Panel de control.....	12
Accesorios.....	13
Uso del horno.....	13
Cómo funciona un horno microondas.....	13
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente.....	14
Cocción/Recalentamiento.....	14
Configuración de la hora.....	14
Niveles de potencia y variaciones de tiempo.....	15
Ajuste del tiempo de cocción.....	15
Cómo detener la cocción.....	15
Configuración del modo de ahorro de energía.....	15
Uso de la función de cocina sana.....	16
Uso de las funciones mi plato.....	18
Uso de las funciones de descongelación.....	18
Grill.....	19
Combinación de microondas y grill.....	20
Uso de la placa tostadora (solo modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*).....	20
Guía de cocción al vapor instantáneo (solo modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*).....	22
Uso de las funciones de desodorización.....	23
Uso de las funciones del bloqueo para niños.....	23
Uso de las funciones para activar/desactivar el plato giratorio.....	24
Desconexión de la alarma.....	24
Guía de utensilios de cocina.....	24
Guía de cocción.....	25
Solución de problemas y códigos de error.....	33
Solución de problemas.....	33
Código de error.....	33
Especificaciones técnicas.....	34

información de seguridad

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y utensilios de cocina adecuados
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

 **ADVERTENCIA** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte.**

 **PRECAUCIÓN** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

 Advertencia: riesgo de incendio

 Advertencia: superficie caliente

 Advertencia: electricidad

 Advertencia: material explosivo

 NO intentar.

 NO tocar.

 NO desmontar.

 Seguir las indicaciones explícitamente.

 Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.

 Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.

 Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.

 Notas

 Importante



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Asegúrese de que estas precauciones de seguridad se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

ADVERTENCIA (solo función microondas)

- ☐ **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de esta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.
- ☐ **ADVERTENCIA:** Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- ☐ Este aparato es solo para uso doméstico.

- ☐ **ADVERTENCIA:** No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.
- ☐ **ADVERTENCIA:** Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- ☐ Utilice solo utensilios aptos para microondas.
- ☐ Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.



★	Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
☞	Si percibe humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
★	ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
★	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
☒	No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
★	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

☞	Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
☒	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.
★	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
★	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
☞	Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
☒	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar;
☒	No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.





★	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.
★	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
★	Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
★	El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
☑	Este horno microondas es para usar solo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA
(solo función horno) - Opcional

☑	ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
---	--

★	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
☑	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
☑	No utilice un limpiador con vaporizador.
☑	ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
★	ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
☑	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
☑	La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
☑	Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- | | |
|---|---|
| ★ | Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia. |
| ☐ | No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal. |
| ☐ | Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado. |

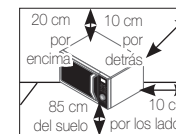
Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco.

Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas. (Solo modelo con plato giratorio)
4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.





- ☐ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada. Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.
- ☐ No instale el microondas en entornos calientes o húmedos, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que se incruste grasa y partículas de comida:

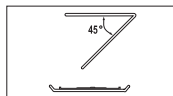
- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Solo modelo con plato giratorio)

- ☐ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.
 - ☐ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar una situación de riesgo.
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
 2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
 3. Para eliminar partículas de comida resacas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.
 4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.
- ☑ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:
 - No se acumulen
 - Impidan que la puerta se cierre correctamente



- ☑ **Limpie** la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Antes de limpiar la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45°.
(Solo modelo con calentador giratorio)



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Se deben tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas. No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Solo un técnico de servicio experto debe realizar reparaciones en el microondas.

- ☑ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
 - Póngase en contacto con el centro de

servicio posventa más cercano

- ☑ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: el polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

- ☑ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

- ☑ Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
	Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
	No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓



☒	Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
☐	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
☒	En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
☐	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
☐	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
☐	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
☐	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
☐	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
☐	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
☐	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
☐	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
☐	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
☐	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓

☐	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
☐	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
☐	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
☐	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
☒	Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
☒	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
☐	No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.				✓
☐	No utilice el horno microondas para freír con mucho aceite ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del líquido caliente.	✓			✓



! PRECAUCIÓN					
★	Utilice solo utensilios aptos para microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
☐	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
★	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.	✓		✓	✓
☐	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
☐	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
☐	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
★	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
★	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	

☐	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
★	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
★	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS. (SOLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
 - la puerta (curvada)
 - las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
 - los cierres y las superficies de cierre
- Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.



Samsung le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

- (a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- (b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.
- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o solicitar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar algo.

	1. Coloque la comida en el horno. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s). Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.
--	--

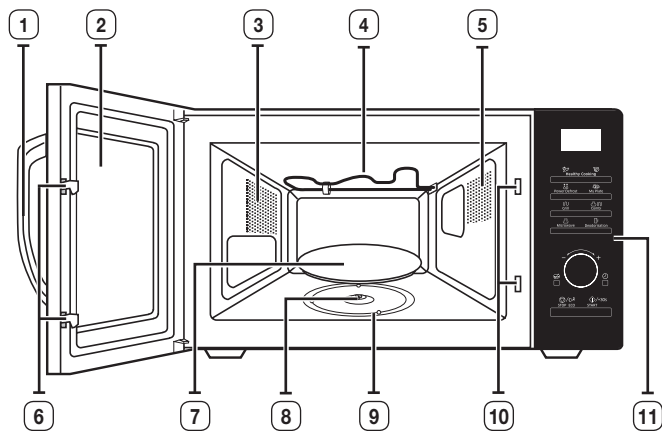
Si desea añadir 30 segundos más.

	Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.
	Girando el control del dial puede ajustar el tiempo que desee.



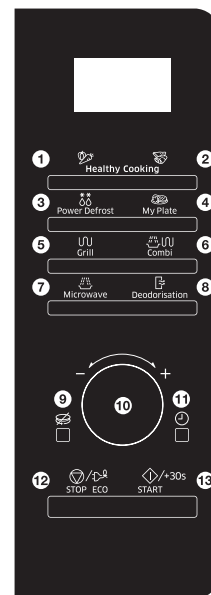
funciones del horno

HORNO



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. TIRADOR DE LA PUERTA | 7. PLATO GIRATORIO |
| 2. PUERTA | 8. ACOPLADOR |
| 3. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN | 9. ARO GIRATORIO |
| 4. CALENTADOR | 10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |
| 5. LUZ | 11. PANEL DE CONTROL |
| 6. PESTILLOS DE LA PUERTA | |

PANEL DE CONTROL

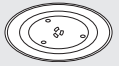


- | | |
|---|---|
| 1. BOTÓN COCINA SANA (VERDURAS, CEREALES) | 7. BOTÓN MICROONDAS |
| 2. BOTÓN COCINA SANA (AVES, PESCADOS) | 8. BOTÓN DESODORIZACIÓN |
| 3. BOTÓN DESCONGELACIÓN | 9. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO |
| 4. BOTÓN MI PLATO | 10. CONTROL PESO/RACIÓN/TIEMPO |
| 5. BOTÓN GRILL | 11. BOTÓN RELOJ |
| 6. BOTÓN COMBINADO | 12. BOTÓN PARADA/ECO |
| | 13. BOTÓN INICIO/+30S |



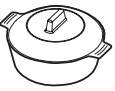
ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

	1. Aro giratorio , que se debe colocar en el centro del horno. Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.
	2. Plato giratorio , que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador. Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.
	3. Parrilla para grill , que se debe colocar en el plato giratorio. Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.
	4. Placa tostadora , consulte las páginas 20 a 21. (Solo modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*) Objetivo: La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en los modos de cocción combinada de microondas o grill. Ayuda a que la masa de la repostería y la pizza quede crujiente.
	5. Olla a vapor consulte las páginas 22 a 23. (Solo modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*) Objetivo: Olla a vapor de plástico para la función de cocción al vapor.

 **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

 **NO** haga funcionar los modos **Grill** ni **Combinado** con la olla a vapor.

Modo funcionamiento	MICROONDAS	GRILL / COMBINADO
 (Olla a vapor)	O	X

uso del horno

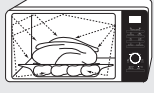
CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentar
- Cocinar

Bases de la cocción.

	1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
	2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
	3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento: • Cantidad y densidad • Contenido en agua • Temperatura inicial (refrigerado o no)

 Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Una cocción uniforme hasta la parte central del alimento.
- Que existe la misma temperatura en toda la comida.



CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado “Solución de problemas” en la página 33.

-  El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada.
El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica (100 % - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del tirador situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.

	Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón START/+30s (INICIO/+30s) el número adecuado de veces. Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.
---	--

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

-  Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca ponga en marcha el microondas si está vacío.

	1. Pulse el botón Microwave (Microondas). Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción):  (modo microondas)
	2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón Microwave (Microondas) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.
	3. Ajuste el tiempo de cocción girando el control del dial Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.

	4. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s). Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado: El horno emitirá un pitido y “End” parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.
--	--

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “88:88” y, a continuación, “12:00”. Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

-  No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

	1. Para que aparezca la hora en... Formato de 24 horas. Formato de 12 horas. Pulse el botón Reloj una o dos veces.
	2. Gire el control del dial para ajustar la hora.
	3. Pulse el botón Reloj.
	4. Gire el control del dial para ajustar los minutos.
	5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón Reloj para iniciar éste. Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.



NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **START/+30s (INICIO/+30s)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta
- Aumentar el tiempo restante de cocción

	Para aumentar el tiempo de cocción de la comida durante la cocción, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) una vez por cada 30 segundos que desee añadir. • Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) seis veces.
	Gire el control del dial para ajustar el tiempo de cocción. • Para aumentar el tiempo de cocción gire el selector hacia la derecha y hacia la izquierda para acortarlo.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Temporalmente: Abra la puerta o pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s).
Completamente	Completamente: Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) una vez. Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón STOP/ECO (PARADA/ECO).

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía.

	• Pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO). Resultado: Pantalla apagada. • Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta o pulse el botón STOP/ECO (PARADA/ECO) y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.
--	--



Función de ahorro automático de energía.

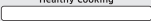
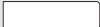
Si no selecciona ninguna función durante la configuración o durante el funcionamiento con parada temporal del aparato, la función se cancela y al cabo de 25 minutos se muestra el reloj. La lámpara del horno se apaga después de 5 minutos si la puerta está abierta.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCINA SANA

La función **Cocina sana** tiene 20 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **control del dial**.

Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

 	1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón Healthy Cooking (Cocina sana).  - Verduras y cereales  - Aves y pescados
	2. Seleccione el tamaño de la ración girando el control del dial. (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)
 	3. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s). Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione. Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La siguiente tabla presenta las cantidades y las recomendaciones adecuadas para las 20 opciones de cocción preprogramadas. Se compone de Verduras y cereales y Aves y pescados.

Utilice guantes de horno para sacar los alimentos.

1. Verduras y cereales

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Brócoli	250 g 500 g	Enjuague y limpie el brócoli fresco y córtelo en cabezuelas. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
2 Zanahorias	250 g	Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
3 Judías verdes	250 g	Enjuague y limpie las judías verdes. Coloque uniformemente en un recipiente de vidrio con tapa. Añada 30 ml (1 cucharada) de agua para cocinar 250 g. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
4 Espinacas	150 g	Enjuague y limpie las espinacas. Coloque en un recipiente de vidrio con tapa. No añada agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Remueva una vez terminada la cocción. Deje reposar 1-2 minutos.
5 Mazorca de maíz	200 g (2 unid.)	Enjuague y limpie las mazorcas y póngalas en un plato de cristal ovalado. Cubra con film transparente para microondas y perforo el envoltorio. Deje reposar 1-2 minutos.



Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
6 Patatas peladas	250 g 500 g	Lave y pele las patatas y córtelas en trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Deje cocer tapado. Deje reposar 2-3 minutos.
7 Arroz integral (precocido)	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 5-10 minutos.
8 Macarrones de harina integral	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada 1 l de agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa. Deje cocer tapado. Remueva antes del tiempo de reposo y escurra bien. Deje reposar 1 minuto.
9 Quinoa	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 1-3 minutos.
10 Bulgur	250 g	Utilice un recipiente grande de cristal con tapa adecuado para el horno. Añada doble cantidad de agua fría (500 ml). Deje cocer tapado. Remueva antes de dejar en reposo y añada sal y hierbas. Deje reposar 2-5 minutos.
11 Gratinado de verduras	500 g	Ponga las verduras, rodajas de patatas precocidas, rodajas de calabacín, tomates y salsa en una bandeja de pyrex del tamaño adecuado. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar 2-3 minutos.
12 Tomates al grill	400 g	Lave y limpie los tomates, córtelos en mitades y póngalos en una bandeja adecuada para microondas. Añada queso rayado encima. Ponga la bandeja en la parrilla. Deje reposar 1-2 minutos.

2. Aves y pescados

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Pechugas de pollo	300 g (2 unid.)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
2 Pechugas de pavo	300 g (2 unid.)	Lave los trozos y póngalos en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
3 Filetes de pescado fresco	300 g (2 unid.)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
4 Filetes de salmón fresco	300 g (2 unid.)	Lave el pescado y póngalo en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
5 Langostinos frescos	250 g	Lave los langostinos y póngalos en un plato de cerámica, añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.
6 Trucha fresca	400 g (1-2 pescados)	Ponga 1-2 pescados enteros en un plato resistente al horno. Añada una pizca de sal, 1 cucharada de zumo de limón y hierbas. Cubra con film transparente para microondas. Perfore el film. Ponga el plato en el plato giratorio. Deje reposar 2 minutos.
7 Pescado asado	400 g (2 pescados)	Unte con aceite la piel del pescado (trucha o dorada) y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 3 minutos.
8 Rodajas de salmón al grill	300 g (2 rodajas)	Ponga las rodajas uniformemente en la parrilla superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Deje reposar 2 minutos.

USO DE LAS FUNCIONES MI PLATO

Las funciones **Mi plato** tienen 2 tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones girando el **control del dial**.

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

 My Plate 	1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar pulsando una o más veces el botón My Plate (Mi plato) .
	2. Seleccione el tamaño de la ración girando el control del dial . (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)
 START 	3. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

 Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático de **Mi plato**, cantidades e instrucciones adecuadas. Estos programas se ejecutan solo con energía microondas.

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Comida preparada refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). Deje reposar 2-3 minutos.
2 Comida vegetariana refrigerada	300-350 g 400-450 g	Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 2 componentes (por ejemplo, espaguetis con salsa o arroz con verduras). Deje reposar 2-3 minutos.

USO DE LAS FUNCIONES DE DESCONGELACIÓN

Las funciones **Descongelación** permiten descongelar carne, aves, pescados, pan y pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan solo debe seleccionar el programa y el peso.

 Utilice solo recipientes aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un recipiente de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

 Power Defrost 	1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón Power Defrost (Descongelación) .
	2. Seleccione el tamaño de la ración girando el control del dial . (Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)
 START 	3. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Resultado: • La descongelación dará comienzo. • El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.
 START 	4. Pulse de nuevo START/+30s (INICIO/+30s) para finalizar la descongelación. Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

	1. Abra la puerta, coloque la comida sobre la parrilla y cierre la puerta.
	2. Pulse el botón Grill . Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:  (modo grill) • No puede ajustar la temperatura del grill.
	3. Ajuste el tiempo de grill girando el control del dial . • El tiempo de grill máximo es 60 minutos.
	4. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s) . Resultado: El proceso de grill dará comienzo. • Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de **Descongelación**, las cantidades y las instrucciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque carne, aves, pescado y pan/pasteles en un plato de cristal o de cerámica.

Código/ Alimento	Tamaño ración	Instrucciones
1 Carne	200-1500 g	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. Deje reposar 20-60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado para un pollo entero y en porciones. Deje reposar 20-60 minutos.
3 Pescado	200-1500 g	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es adecuado tanto para un pescado entero como para filetes de pescado. Deje reposar 20-50 minutos.
4 Pan/Pasteles	125-1000 g	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es adecuado para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. Deje reposar 5-20 minutos.

COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina aptos para microondas y resistentes al horno. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para tocar los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

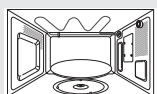
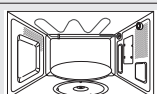
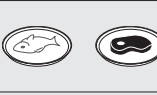
Si utiliza la parrilla superior, obtendrá mejores resultados de cocción y de grill.

Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.

 	1. Pulse el botón Combi (Combinado). Resultado: Se muestran las siguientes indicaciones:  (modo combinado de microondas y grill) 600 W (potencia de salida)
 	2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón Combi (Combinado) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente (600 W, 450 W, 300 W). No puede ajustar la temperatura del grill.
	3. Ajuste el tiempo de cocción girando el control del dial El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.
 	4. Pulse el botón START/+30s (INICIO/+30s). Resultado: - La cocción por combinación dará comienzo. - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End" parpadeará 4 veces. El horno emitirá después un pitido cada minuto.

USO DE LA PLACA TOSTADORA (SOLO MODELOS MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)

Esta placa tostadora permite que se dore no solo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente). La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

	1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + Grill] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
	2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.
	3. Coloque la comida en la placa tostadora.
	4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
	5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. (Consulte la tabla contigua.)

- Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.
- Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tales como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
- No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.
- Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.
- No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.
- Tenga en cuenta que la placa tostadora no resiste el lavavajillas.



Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio.
Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill durante 3-4 minutos.
Siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo cocción (min)
Panceta	4 lonchas (80 g)	600 W + Grill	3-3½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	450 W + Grill	2½-3
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Hamburguesa (congelada)	2 unidades (125 g)	600 W + Grill	6-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la hamburguesa congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 3-4 minutos. Deje reposar durante 3 minutos.		
Baguettes (congeladas)	200-250 g (2 unid.)	450 W + Grill	6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Ponga las baguettes con la guarnición (por ejemplo, tomate-queso) una junto a otra sobre la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (congelada)	300-350 g	450 W + Grill	7½-8½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 1-2 minutos.		

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo cocción (min)
Snacks de minipizza (congelados)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grill	9-10
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Distribuya los snacks de pizza uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Pizza (fría)	300-350 g	450 W + Grill	5½-6½
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 5 minutos. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en el plato giratorio. Deje reposar 3 minutos.		
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	600 W + Grill	6-7 8-9
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Gire después de 3 minutos (5 piezas) o 5 minutos (10 piezas). Deje reposar 3 minutos.		
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600 W + Grill	4-5 6-7
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 4 minutos. Unte la placa con 1 cucharada de aceite. Coloque los nuggets de pollo en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Gire después de 2 minutos (125 g) o 4 minutos (250 g). Deje reposar 3 minutos.		
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Grill	4-5 7-8
	Instrucciones Precaliente la placa tostadora durante 3 minutos. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla. Deje reposar 3 minutos.		

GUÍA DE COCCIÓN AL VAPOR INSTANTÁNEO (SOLO MODELOS MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)

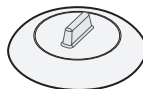
La olla a vapor se basa en el principio de la cocción al vapor y se ha diseñado para conseguir una rápida y sana cocción en un microondas Samsung. Es un accesorio ideal para cocer arroz, pasta, verduras, etc., en un tiempo récord, al tiempo que se mantienen las cualidades nutritivas de los alimentos. La olla a vapor para microondas se compone de 3 partes:



Olla



Rejilla interior



Tapa

Cada una de las partes soporta temperaturas desde -20 °C hasta 140 °C. Adecuado para el almacenamiento en el congelador. También se puede usar por separado o conjuntamente.

CONDICIONES DE USO:

- ☞ No lo utilice:
 - para cocinar alimentos con un alto contenido en azúcares o grasas,
 - con el grill, la función de calentamiento giratorio o sobre los fogones.
- ☞ Lave bien todas las partes con agua jabonosa antes del primer uso.
- ☞ Si desea conocer los tiempos de cocción, consulte las instrucciones de la tabla de la página siguiente.

MANTENIMIENTO:

- ☞ Puede lavar la olla a vapor en un lavavajillas.
- ☞ Si la lava a mano, utilice agua caliente y detergente líquido. No utilice estropajos abrasivos.
- ☞ Algunos alimentos (como el tomate) pueden decolorar el plástico. No se trata de un defecto de fabricación, sino que es normal.

DESCONGELACIÓN:

Coloque la comida congelada en la olla a vapor sin la tapa. El líquido permanecerá en el fondo del recipiente y no estropeará la comida.

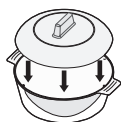
COCCIÓN:

Alimento	Tamaño ración	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Partes
Alcachofas	300 g (1-2 unid.)	900 W	5-6	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Lave y limpie las alcachofas. Introduzca la rejilla en la olla. Disponga las alcachofas sobre la rejilla. Añada 1 cucharada de zumo de limón. Cubra con tapa. Deje reposar 1-2 minutos.			
Verduras frescas	300 g	900 W	4-5	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Pese las verduras (p. ej. brócoli, coliflor, zanahorias, pimiento) después de lavarlas, limpiarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Introduzca la rejilla en la olla. Disponga las verduras sobre la rejilla. Añada 2 cucharadas de agua. Cubra con tapa. Deje reposar 1-2 minutos.			
Verduras congeladas	300 g	600 W	8-9	Olla con rejilla + Tapa
	Instrucciones Disponga las verduras congeladas dentro de la olla a vapor. Introduzca la rejilla en la olla. Añada 1 cucharada de agua. Cubra con tapa. Remueva bien después de la cocción y del tiempo de reposo. Deje reposar 2-3 minutos.			
Arroz	250 g	900 W	15-18	Olla + Tapa
	Instrucciones Ponga el arroz en la olla a vapor. Añada 500 ml de agua fría. Cubra con tapa. Después de la cocción, deje reposar el arroz blanco 5 minutos y 10 minutos el arroz integral. Deje reposar 5-10 minutos.			
Patatas con piel	500 g	900 W	7-8	Olla + Tapa
	Instrucciones Pese y lave las patatas y póngalas en la olla a vapor. Añada 3 cucharadas de agua. Cubra con tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			

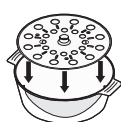


Alimento	Tamaño ración	Niveles de potencia	Tiempo cocción (min)	Partes
Guisos (refrigerados)	400 g	600 W	5½-6½	Olla + Tapa
	Instrucciones Ponga el guiso en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa (refrigerada)	400 g	900 W	3-4	Olla + Tapa
	Instrucciones Vierta en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 1-2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	Olla + Tapa
	Instrucciones Vierta la sopa congelada en la olla a vapor. Cubra con tapa. Remueva bien y deje reposar. Deje reposar 2-3 minutos.			
Dumpling congelado relleno de mermelada	150 g	600 W	1½-2½	Olla + Tapa
	Instrucciones Humedezca con agua fría la parte superior de los dumplings rellenos. Ponga 1-2 dumplings juntos en la olla a vapor. Cubra con tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			
Compota de frutas	250 g	900 W	3-4	Olla + Tapa
	Instrucciones Pese la fruta fresca (por ejemplo, manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos o piña) después de pelarla, lavarla y cortarla en dados de tamaño similar. Póngala en la olla a vapor. Añada 1-2 cucharadas de agua y 1-2 cucharadas de azúcar. Cubra con tapa. Deje reposar 2-3 minutos.			

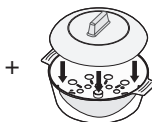
Ensamblaje de las partes de la olla



Olla + Tapa



Olla con rejilla + Tapa



PRECAUCIONES:

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla, ya que el vapor que salga puede estar muy caliente.
- Utilice manoplas de horno para asir la olla después de la cocción.

USO DE LAS FUNCIONES DE DESODORIZACIÓN

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno. Limpie primero el interior del horno.



Pulse el botón **Deodorisation (Desodorización)** una vez haya terminado la limpieza. En cuanto pulse el botón **Deodorisation (Desodorización)**, la función se pondrá en marcha automáticamente. Cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.

- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos. Aumenta en 30 segundos cada vez que se pulsa el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

USO DE LAS FUNCIONES DEL BLOQUEO PARA NIÑOS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier persona que no esté familiarizada con él pueda hacerlo funcionar de manera accidental.



1. Pulse los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Reloj** al mismo tiempo.

Resultado:

- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra “L”.



2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **STOP/ECO (PARADA/ECO)** y **Reloj** al mismo tiempo.

Resultado:

A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

USO DE LAS FUNCIONES PARA ACTIVAR/DESACTIVAR EL PLATO GIRATORIO

El botón **Activar/Desactivar plato giratorio** permite usar platos grandes que ocupan todo el horno ya que impide la rotación del plato giratorio (solo modo de cocción manual).

-  Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano media vuelta durante el proceso de cocción.

 **ADVERTENCIA** Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.

 	1. Pulse el botón Activar/Desactivar plato giratorio . Resultado: El plato giratorio no girará.
 	2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón Activar/Desactivar plato giratorio . Resultado: El plato giratorio girará.

-  Este botón **Activar/Desactivar plato giratorio** solo está disponible durante el proceso de cocción.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

 STOP ECO  START	1. Pulse los botones START/+30s (INICIO/+30s) y STOP/ECO (PARADA/ECO) al mismo tiempo. Resultado: Al indicar el final de una función, el horno no emitirá ningún pitido.
 STOP ECO  START	2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones START/+30s (INICIO/+30s) y STOP/ECO (PARADA/ECO) al mismo tiempo. Resultado: El horno funcionará normalmente entonces.

guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si estos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ x	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No la precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida • Recipientes y vasos de poliestireno • Bolsas de papel o periódicos • Papel reciclado o adornos metálicos	 ✓ x x	 Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. Pueden arder. Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal • Utensilios para el horno	 ✓	 Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.



Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.
Metal • Platos • Cierres metálicos de las bolsas para congelados	 x	 Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
Papel • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	 x	 Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico • Recipientes • Film transparente • Bolsas para congelados	 ✓ ✓ x	 Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones

✓ x : Usar con precaución

x : Inseguro

guía de cocción

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.

Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de reposo

Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.



Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Espinacas	150 g	600 W	5-6
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Brócoli	300 g	600 W	8-9
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Guisantes	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½
	Instrucciones Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. Deje reposar 2-3 minutos.		

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Brócoli	250 g 500 g	900 W	4½-5 7-8
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Coles de Bruselas	250 g	900 W	6-6½
	Instrucciones Añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Zanahorias	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Coliflor	250 g 500 g	900 W	5-5½ 7½-8½
	Instrucciones Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro. Deje reposar 3 minutos.		
Calabacines	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. Deje reposar 3 minutos.		



Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Berenjenas	250 g	900 W	3½-4
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. Deje reposar 3 minutos.		
Puerros	250 g	900 W	4-4½
	Instrucciones Corte en trozos gruesos. Deje reposar 3 minutos.		
Setas	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Instrucciones Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escorra antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Cebollas	250 g	900 W	5-5½
	Instrucciones Corte en mitades o en rodajas. Añada solo 15 ml (1 cucharada) de agua. Deje reposar 3 minutos.		
Pimiento	250 g	900 W	4½-5
	Instrucciones Corte en rodajas pequeñas. Deje reposar 3 minutos.		
Patatas	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Instrucciones Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. Deje reposar 3 minutos.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instrucciones Corte en dados pequeños. Deje reposar 3 minutos.		

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.

Observación: el arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Use un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Deje cocer sin tapa.

Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.

Cubra durante el tiempo de reposo y cuele bien más tarde.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Arroz blanco (precocido)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz integral (precocido)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría (250 g), añada 750 ml de agua fría (375 g). Deje reposar 5 minutos.		
Arroz mezclado (arroz normal y arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17
	Instrucciones Añada 500 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Cereales mezclados (arroz y cereales)	250 g	900 W	17-18
	Instrucciones Añada 400 ml de agua fría. Deje reposar 5 minutos.		
Pasta	250 g	900 W	10-11
	Instrucciones Añada 1000 ml de agua caliente. Deje reposar 5 minutos.		



RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de calentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar piezas grandes como asados de carne, ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo. Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el calentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado). Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y reposo

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro. Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su calentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un calentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo. Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 °C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejar en reposo y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de calentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza)	900 W	1-1½
	300 ml (2 tazas)		2-2½
	450 ml (3 tazas)		3-3½
	600 ml (4 tazas)		3½-4
	Instrucciones Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: 1 taza: en el centro; 2 tazas: una enfrente de otra, 3 tazas: en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. Deje reposar 1-2 minutos.		
Sopa (refrigerada)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instrucciones Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir. Deje reposar 2-3 minutos.		



Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½
	Instrucciones Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 2-3 minutos.		
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½
	Instrucciones Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. Deje reposar 3 minutos.		
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5
	Instrucciones Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. Deje reposar 3 minutos.		
Plato combinado (refrigerado)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instrucciones Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Deje reposar 3 minutos.		
Fondue de queso lista para servir (refrigerada)	400 g	600 W	6-7
	Instrucciones Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir. Deje reposar 1-2 minutos.		

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s
	Instrucciones Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. Deje reposar 2-3 minutos.		
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min hasta 1 min 10 s
	Instrucciones Remueva o agite bien y vierta en un biberón esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Deje cocer sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.		

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar. Deje reposar el pescado, la carne y las aves para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Carne			
Carne picada	250 g	180 W	6-7
	500 g		9-12
Filetes de cerdo	250 g	180 W	5-7
Instrucciones Coloque la carne en el plato giratorio. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-30 minutos.			

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Aves			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	180 W	14-15
Pollo entero	1200 g	180 W	32-34
Instrucciones Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 15-60 minutos.			
Pescado			
Filetes de pescado	200 g	180 W	6-7
Pescado entero	400 g	180 W	11-13
Instrucciones Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 10-25 minutos.			
Fruta			
Frutas del bosque	300 g	180 W	6-7
Instrucciones Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). Deje reposar 5-10 minutos.			
Pan			
Panecillos	2 unid.	180 W	1-1½
(aprox. 50 g)	4 unid.		2½-3
Tostadas/ Sandwiches	250 g	180 W	4-4½
Pan alemán	500 g	180 W	7-9
(harina de trigo + centeno)	Instrucciones Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. Deje reposar 5-20 minutos.		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 3-5 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:

Siempre que se use solo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Solo funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:

Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de grill para alimentos frescos y congelados

Precaliente el grill con la función de grill durante 3 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

 Utilice guantes de horno para sacarlo.

Alimentos frescos	Tamaño ración	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Solo grill	3-4	2-3
	Instrucciones Disponga las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.			
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5-6	-
	Instrucciones Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar 2-3 minutos.			
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	4 -5	-
	Instrucciones Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos			
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.			
Lasaña congelada	400 g	300 W + Grill Solo grill	18½-19½ 1-2	-
	Instrucciones Coloque el gratinado fresco en un plato pequeño resistente al horno. Ponga el plato en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.			

(continuación)



Alimentos frescos	Tamaño ración	Nivel	Paso 1 (min)	Paso 2 (min)
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-
	Instrucciones Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.			
Trozos de pollo	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	8-10	6-8
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y añada especias. Disponga las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.			
Pollo asado	1200 g	450 W + Grill Dé la vuelta	19-21	19-21
	Instrucciones Unte el pollo con aceite y especias. Ponga en un plato resistente al horno y este en el plato giratorio. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 5 minutos.			
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	5-7	5½-6½
	Instrucciones Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.			

CONSEJOS Y TRUCOS

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal. Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría. Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de pyrex. Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza sin tapar en un cuenco de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien. Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN/NATILLAS

Mezcle el pudín en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano. Remueva varias veces mientras se tostan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W. Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno para sacarlo.



solución de problemas y códigos de error

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia cuando pulsa el botón START/+30s (INICIO/+30s).

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y/o pulsado el botón **START/+30s (INICIO/+30s)**?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Samsung más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez.

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

- ✍ Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de SAMSUNG. Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERROR

Se muestra el mensaje "SE".

- Limpiar las teclas y comprobar si hay agua en la superficie alrededor de las teclas. Apague el microondas y vuelva a encenderlo. Si vuelve a aparecer el mensaje, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.
- ✍ Para obtener más información sobre estos códigos de error o si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de SAMSUNG.

especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	MG28F303T**, MG28F304T**
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1500 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	
Exterior	517 x 297 x 444 mm
Interior del horno	357 x 255 x 357 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	16,0 kg aproximadamente



¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

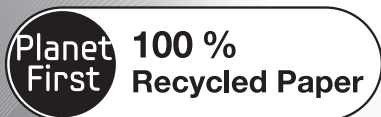
PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



Forno microondas

Manual de instruções e Guia de confecção de alimentos

A garantia da Samsung NÃO abrange as chamadas de assistência para explicar o funcionamento do produto, corrigir uma instalação inadequada ou efectuar uma manutenção ou limpeza normal.



O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

MG28F303T**

MG28F304T**

imagine the possibilities

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.





índice

Informações de segurança.....	2
Manual de consulta rápida.....	11
Funções do forno.....	12
Forno.....	12
Painel de controlo.....	12
Acessórios.....	13
Utilização do forno.....	13
Como funciona um forno microondas.....	13
Verificar se o forno está a funcionar correctamente.....	14
Cozinhar/Reaquecer.....	14
Acertar a hora.....	14
Níveis de potência e variações de tempo.....	15
Regular o tempo de cozedura.....	15
Interromper a cozedura.....	15
Programar o modo de poupança de energia.....	15
Utilizar as funcionalidades de cozinha saudável.....	16
Utilizar as funcionalidades o meu prato.....	18
Utilização das funcionalidades de potência máxima de descongelação.....	18
Grelhar.....	19
Combinação microondas e grelhador.....	20
Utilização do prato de tostar.....	20
(apenas nos modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*) ..	20
Guia de confecção com a cozedura a vapor.....	22
(apenas nos modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*) ..	22
Utilização das funcionalidades de eliminação de cheiros.....	23
Utilização das funcionalidades de bloqueio para crianças.....	23
Utilização das funcionalidades de ligar/desligar prato giratório.....	24
Desligar o sinal sonoro.....	24
Guia de utensílios de cozinha.....	24
Guia de confecção de alimentos.....	25
Resolução de problemas e código de erro.....	33
Resolução de problemas.....	33
Código de erro.....	33
Características técnicas.....	34

informações de segurança

UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas SAMSUNG. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias

LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES



AVISO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte.**



ATENÇÃO

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos materiais.**



Aviso; Perigo de incêndio



Aviso; Superfície quente



Aviso; Electricidade



Aviso; Material explosivo



NÃO tente fazer isto.



NÃO toque.



NÃO desmonte.



Siga as instruções de forma rigorosa.



Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.



Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.



Contacte o centro de assistência para obter ajuda.



Nota



Importante



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.

Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.

Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

AVISO

(Apenas função de microondas)

- ☒ **AVISO:** se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, não deve utilizar o forno até este ter sido reparado por uma pessoa competente.
- ☒ **AVISO:** é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.
- ☒ Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica.

- ☒ **AVISO:** só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.
- ☒ **AVISO:** este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- ☒ Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
- ☒ Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.



★	O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.
🔌	Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
★	AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
★	AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
☐	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar.
★	O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.

🔌	Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
☐	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.
★	Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
★	As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
🔌	Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
☐	AVISO: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.
☐	Não limpe o aparelho com um jacto de água.





★	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
★	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.
★	Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
★	O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
☐	O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ AVISO **(Apenas função de forno) – Opcional**

☐	AVISO: quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
★	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

☐	AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
☐	Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.
☐	AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
★	AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
☐	A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
☐	A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
☐	Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.



☒	Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
☐	Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
☐	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

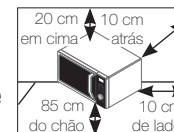
Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe B. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura.

O equipamento de Classe B é um equipamento adequado para a utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.





- ☐ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.
- ☐ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
- Porta e vedantes da porta
- Prato giratório e anel de roletes
(Apenas para modelos com prato giratório)

- ☐ **Certifique-se** SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

- ☐ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxágue e seque.
2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxágue e seque.
3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar loiça.

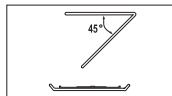
- ☐ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os vedantes da porta para garantir que nenhum pedaço:
 - Fica acumulado
 - Impede a porta de fechar correctamente



- ☑ **Limpe** a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45° para baixo e limpá-lo.

(Apenas para modelos com aquecedor oscilante)



GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas. Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Vedantes deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado

Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações.

- ☑ **NUNCA** retire a estrutura exterior do forno.

Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

- ☑ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

- ☑ Este forno microondas não se destina a uso comercial.
- ☑ Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço de apoio ao cliente autorizado da Samsung, mais próximo, para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

⚠ AVISO					
	A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados na função de forno microondas.	✓	✓	✓	✓
	Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; ou num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓



☒	Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
☐	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
☒	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
☐	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
☐	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
☐	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
☐	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
☐	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
☐	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
☐	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓
☐	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, um cabo de extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
☐	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	

☐	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
☐	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
☐	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
☐	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
☐	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
☒	Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
☒	AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição que venha a explodir posteriormente, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura possa estabilizar. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS: • Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. • Cubra com uma ligadura limpa e seca. • Não aplique cremes, óleos nem loções.	✓	✓	✓	✓
☐	Não coloque o tabuleiro ou a grelha dentro de água pouco depois da confecção, pois pode quebrar ou danificar o tabuleiro ou a grelha.				✓



☐	Não utilize o forno microondas para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do líquido quente.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

ATENÇÃO				
----------------	--	--	--	--

☒	Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
☐	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
☒	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
☐	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
☐	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
☐	Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
☐	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	

☒	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
☒	Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
☐	Não ligue o forno microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
☒	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)	✓		✓	
☒	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

- Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies vedantes. Mantenha limpas a porta e as respectivas superfícies vedantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
- NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
 - porta (empenada)
 - dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - vedantes das portas e superfícies isolantes



- (d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Samsung cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- (a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior amolgado, riscado ou partido.
- (b) União, grelha, guia ou tabuleiro partido ou em falta.
- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações passíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Caso tenha qualquer dúvida ou preocupação, contacte o seu centro de assistência mais próximo ou encontre ajuda e informações online em www.samsung.com.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

manual de consulta rápida

Se pretende cozinhar alimentos.

	1. Coloque os alimentos no forno. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). Resultado: Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação “End” (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.
--	---

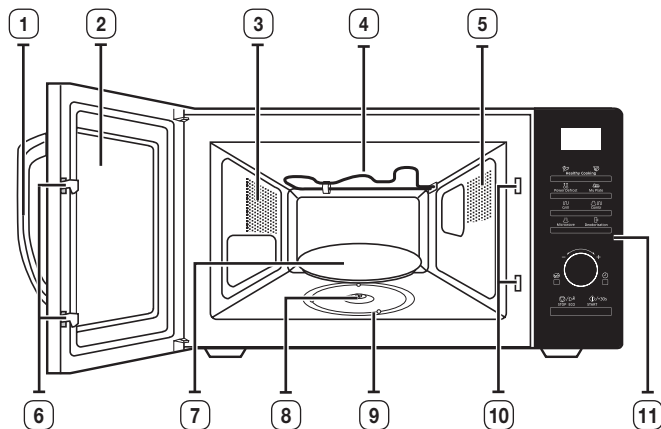
Se quiser adicionar mais 30 segundos.

	Carregue uma ou mais vezes no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para cada 30 segundos que pretende adicionar.
	Programa o tempo pretendido, rodando o botão rotativo .



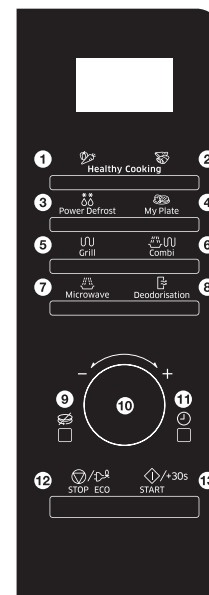
funções do forno

FORNO



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. PEGA DA PORTA | 7. PRATO GIRATÓRIO |
| 2. PORTA | 8. UNIÃO |
| 3. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO | 9. ANEL DE ROLETES |
| 4. RESISTÊNCIA DE AQUECIMENTO | 10. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA |
| 5. LUZ | 11. PAINEL DE CONTROLO |
| 6. TRINCOS DA PORTA | |

PAINEL DE CONTROLO



- | | |
|--|---|
| 1. BOTÃO COZINHA SAUDÁVEL (LEGUMES, CEREAIS) | 7. BOTÃO MICROONDAS |
| 2. BOTÃO COZINHA SAUDÁVEL (AVES, PEIXE) | 8. BOTÃO ELIMINAÇÃO DE CHEIROS |
| 3. BOTÃO POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO | 9. BOTÃO LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO |
| 4. BOTÃO O MEU PRATO | 10. BOTÃO ROTATIVO (PESO/DOSE/TEMPO) |
| 5. BOTÃO GRELHADOR | 11. BOTÃO DO RELÓGIO |
| 6. BOTÃO COMBINADO | 12. BOTÃO PARAR/ECO |
| | 13. BOTÃO INICIAR/+30S |

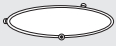
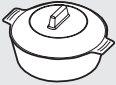
Português - 12





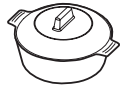
ACESSÓRIOS

Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.

	1. Anel de roletes , deve ser colocado no centro do forno. Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.
	2. Prato giratório , deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união. Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.
	3. Grelha , deve ser colocada sobre o prato giratório. Objectivo: Pode utilizar a grelha de metal para grelhar e quando cozinhar no modo combinado.
	4. Prato de tostar , consulte as páginas 20 a 21. (Apenas nos modelos MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*) Objectivo: O prato de tostar é utilizado para alourar melhor os alimentos no microondas, para grelhar ou quando cozinhar nos modos combinados. Ajuda a manter a massa folhada/quebrada e de pizzas estaladiça.
	5. Recipiente de cozedura a vapor consulte as páginas 22 a 23. (Apenas nos modelos MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*) Objectivo: O recipiente de plástico de cozedura a vapor destina-se à função de cozedura a vapor.

 **NÃO** utilize o forno microondas sem o anel de roletes e o prato giratório.

 **NÃO** utilize os modos **Grelhador** e **Combinado** com o recipiente de cozedura a vapor.

Modo de utilização	MO	GRELHADOR / COMBINADO
 (Recipiente de cozedura a vapor)	O	X

utilização do forno

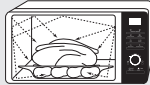
COMO FUNCIONA UM FORNO MICROONDAS

As microondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.

Pode utilizar o forno microondas para:

- Descongelar
- Reaquecer
- Cozinhar

Princípios de cozinha.

	1. As microondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
	2. As microondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade aproximada de 2,5 cm. A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
	3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos: • Quantidade e densidade • Conteúdo de água • Temperatura inicial (refrigerada ou não)

 Uma vez que o centro dos alimentos é cozinhado por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro.
- Uma temperatura uniforme nos alimentos.

VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Caso tenha dúvidas, consulte a secção "Resolução de problemas" na página 33.

- ☑ O forno deve ser ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100 % - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno puxando pela pega situada no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

	Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) e programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão START/+30s (INICIAR/+30s) o número de vezes adequado. Resultado: O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.
---	--

COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

- ☑ Verifique SEMPRE as definições de cozedura antes de sair de perto do forno.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno microondas vazio.

	1. Carregue no botão Microwave (Microondas). Resultado: Aparece a indicação 900 W (Potência máxima de cozedura): # (modo microondas)
	2. Selecciona o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão Microwave (Microondas), até aparecer a potência de saída correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência.
	3. Programe o tempo de cozedura rodando o botão rotativo. Resultado: O tempo de cozedura é visualizado.

	4. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura é iniciada e quando terminar: • O forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.
--	---

ACERTAR A HORA

Após ligar o aparelho, a indicação "88:88" e, em seguida, "12:00" aparece automaticamente no visor. Programe a hora actual. As horas podem ser apresentadas no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- Quando instalar o forno microondas pela primeira vez
- Após uma falha de energia

- ☑ Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

	1. Para apresentar a hora no... Sistema de 24 horas. Sistema de 12 horas. Carregue no botão Relógio uma ou duas vezes.
	2. Rode o botão rotativo para acertar as horas.
	3. Carregue no botão Relógio.
	4. Rode o botão rotativo para acertar os minutos.
	5. Quando visualizar a hora certa, carregue no botão Relógio para iniciar o relógio. Resultado: A hora é apresentada sempre que não estiver a utilizar o forno microondas.



NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAÇÃO	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

REGULAR O TEMPO DE COZEDURA

Pode aumentar o tempo de cozedura, carregando uma vez no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)** para cada 30 segundos que pretende adicionar.

- Verifique, a qualquer altura, a evolução da cozedura dos alimentos, abrindo simplesmente a porta
- Aumente o tempo de cozedura restante

	Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos durante a cozedura, carregue uma vez no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para cada 30 segundos que pretende adicionar. • Exemplo: para adicionar três minutos, carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) seis vezes.
	Basta rodar o botão rotativo para regular o tempo de cozedura. • Para aumentar o tempo de cozedura, rode-o para a direita; para diminuir o tempo de cozedura, rode-o para a esquerda.

INTERROMPER A COZEDURA

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Temporariamente: abra a porta ou carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO). Resultado: A cozedura é interrompida. Para retomar a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s).
Completamente	Completamente: carregue uma vez no botão STOP/ECO (PARAR/ECO). Resultado: A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão STOP/ECO (PARAR/ECO).

PROGRAMAR O MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O forno tem um modo de poupança de energia.

	• Carregue no botão STOP/ECO (PARAR/ECO). Resultado: visor apagado. • Para sair do modo de poupança de energia, abra a porta ou carregue no botão STOP/ECO (PARAR/ECO) e a hora actual aparece no visor. O forno está pronto para ser utilizado.
--	--

Função de poupança de energia automática

Se não seleccionar qualquer função enquanto o aparelho estiver a meio de uma programação ou tiver activado a paragem temporária, a função é cancelada e o relógio aparece passados 25 minutos.

A luz do forno apaga-se 5 minutos depois se a porta continuar aberta.

UTILIZAR AS FUNCIONALIDADES DE COZINHA SAUDÁVEL

As funcionalidades de **Cozinha saudável** têm vinte tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.

 Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato giratório. Feche a porta.

	1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão Healthy Cooking (Cozinha saudável).  - Legumes e cereais  - Aves e peixe
	2. Seleccione o tamanho da dose rodando o botão rotativo. (Consulte a tabela ao lado.)
	3. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta as quantidades e as instruções adequadas para 20 opções de cozedura pré-programadas. É composta por Legumes e cereais e por Aves e peixe.

 Utilize luvas para os retirar.

1. Legumes e cereais

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Brócolos	250 g 500 g	Lave e prepare os brócolos. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g; adicione 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para 500 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
2 Cenouras	250 g	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando cozinhar 250 g. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
3 Feijão verde	250 g	Lave o feijão verde. Coloque-o uniformemente num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (1 colher de sopa) de água quando cozinhar 250 g de feijão verde. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Espinafres	150 g	Lave os espinafres. Coloque-os num recipiente de vidro com tampa. Não adicione água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Mexa depois da cozedura. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Maçaroca de milho	200 g (2 pçs)	Lave a maçaroca de milho e coloque-a num recipiente de vidro oval. Cubra com película aderente para microondas e pique a película. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.



Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
6 Batatas descascadas	250 g 500 g	Lave e descasque as batatas e corte-as em porções semelhantes. Coloque num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 a 60 ml (3 a 4 colheres de sopa) de água. Coloque o recipiente no centro do prato giratório. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
7 Arroz integral (pré-cozido)	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
8 Macarrão integral	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Adicione 1 l de água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa. Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e depois escorra bem o macarrão. Deixe repousar durante 1 minutos.
9 Quinoa	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 1 a 3 minutos.
10 Bulgur	250 g	Utilize um recipiente de vidro grande com tampa para microondas. Por cada medida, adicione o dobro de água fria (500 ml). Cozinhe com tampa. Mexa antes do tempo de repouso e adicione sal e ervas aromáticas. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
11 Gratinado de legumes	500 g	Coloque os legumes, tais como rodelas de batata pré-cozidas, rodelas de curgete, rodelas de tomate e o respectivo molho num pirex de vidro de tamanho adequado. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o pirex sobre a grelha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
12 Tomates grelhados	400 g	Lave os tomates, corte-os ao meio e coloque-os num recipiente para microondas. Coloque queijo ralado por cima. Coloque o recipiente sobre a grelha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.

2. Aves e peixe

Código/ Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Peitos de frango	300 g (2 pçs)	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
2 Peitos de peru	300 g (2 pçs)	Lave as peças de frango e coloque-as num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
3 Filetes de peixe fresco	300 g (2 pçs)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
4 Filetes de salmão fresco	300 g (2 pçs)	Lave o peixe, coloque-o num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
5 Gambas frescas	250 g	Lave as gambas, coloque-as num prato de cerâmica e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
6 Truta fresca	400 g (1-2 peixes)	Coloque 1-2 peixes inteiros num recipiente próprio para microondas. Adicione uma pitada de sal, uma colher de sopa de sumo de limão e ervas aromáticas. Cubra com película aderente própria para microondas. Pique a película. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 2 minutos.
7 Peixe assado	400 g (2 peixe)	Tempere o peixe inteiro (truta ou dourada) com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 3 minutos.
8 Bifes de salmão grelhados	300 g (2 bifes)	Coloque os bifes de salmão uniformemente na grelha superior. Vire assim que ouvir o forno apitar. Deixe repousar durante 2 minutos.

UTILIZAR AS FUNCIONALIDADES O MEU PRATO

As funcionalidades **O meu prato** têm dois tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar os tempos de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o **botão rotativo**.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

 My Plate	1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão My Plate (O meu prato) .
	2. Seleccione o tamanho da dose rodando o botão rotativo . (Consulte a tabela ao lado.)
 START	3. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a definição pré-programada seleccionada. Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

 Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

A tabela seguinte apresenta os programas de reaquecimento automático, bem como as quantidades e as instruções adequadas das funcionalidades **O meu prato**. Esses programas só funcionam com energia de microondas.

Código/Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Refeição fria pré-cozinhada	300-350 g 400-450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é ideal para refeições compostas por três componentes (p. ex., carne com molho, vegetais e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
2 Refeição fria vegetariana	300-350 g 400-450 g	Coloque a refeição num prato de cerâmica e cubra com película aderente para microondas. Este programa é adequado para refeições de dois componentes (p. ex., esparguete com molho ou arroz de legumes). Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

UTILIZAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE POTENCIA MÁXIMA DE DESCONGELAÇÃO

As funcionalidades de **Potência máxima de descongelação** permitem descongelar carne, aves, peixe, pão e bolos. O tempo de descongelamento e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

 Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no centro do prato giratório. Feche a porta.

 Power Defrost	1. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando uma ou mais vezes no botão Power Defrost (Potência máxima de descongelação) .
	2. Seleccione o tamanho da dose rodando o botão rotativo . (Consulte a tabela ao lado.)
 START	3. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Resultado: - Inicia-se a descongelação. - O forno emite um sinal sonoro durante a descongelação para não se esquecer de virar o alimento.
 START	4. Carregue novamente no botão START/+30s (INICIAR/+30s) para terminar a descongelação. Resultado: Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

GRELHAR

O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia das microondas.

- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar o suporte superior.

	1. Abra a porta, coloque os alimentos no suporte e feche a porta.
	2. Carregue no botão Grill (Grelhador) . Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:  (modo do grelhador) • Não é possível programar a temperatura do grelhador.
	3. Programe o tempo para grelhar rodando o botão rotativo . • O tempo limite para grelhados é 60 minutos.
	4. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s) . Resultado: O grelhador é iniciado. • Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários programas de **Potência máxima de descongelação**, bem como as respectivas quantidades e instruções adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes da descongelação. Coloque a carne, as aves, o peixe e o(s) pão/bolos num prato raso de vidro ou cerâmica.

Código/Alimento	Tamanho das doses	Instruções
1 Carne	200-1500 g	Cubra as bordas com folha de alumínio. Vire a carne quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
2 Aves	200-1500 g	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Vire as aves quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para frangos inteiros ou em pedaços. Deixe repousar durante 20 a 60 minutos.
3 Peixe	200-1500 g	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire o peixe quando o forno emitir um sinal sonoro. Este programa é ideal para peixes inteiros assim como para filetes de peixe. Deixe repousar durante 20 a 50 minutos.
4 Pão/Bolo	125-1000 g	Coloque o pão sobre papel de cozinha e vire-o assim que o forno emitir um sinal sonoro. Coloque o bolo num prato de cerâmica e, se for possível, vire-o assim que o forno apitar. (O forno continua a funcionar e pára quando se abre a porta.) Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos com fermento, bolachas, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa fina/estaladiça, de fruta e com creme assim como para bolos com cobertura de chocolate. Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.



COMBINAÇÃO MICROONDAS E GRELHADOR

Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, pode também combinar a cozedura no microondas com o grelhador.

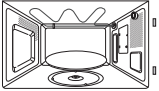
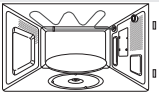
-  Utilize **SEMPRE** recipientes próprios para microondas e forno. Os pratos de vidro ou cerâmica são os ideais pois permitem às microondas penetrar na comida uniformemente.
-  Utilize **SEMPRE** luvas para tocar nos recipientes colocados no forno, pois estes encontram-se muito quentes.
Se utilizar o suporte superior, pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados.

Abra a porta. Coloque o alimento no suporte mais adequado ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque o suporte no prato giratório. Feche a porta.

 Combi	1. Carregue no botão Combi (Combinado). Resultado: São visualizadas as seguintes indicações:  (modo combinado microondas e grelhador) 600 W (potência de saída)
 Combi	2. Seleccione o nível de potência adequado, carregando novamente no botão Combi (Combinado) até aparecer o nível de potência correspondente no visor (600 W, 450 W, 300 W). Não é possível programar a temperatura do grelhador.
	3. Programe o tempo de cozedura rodando o botão rotativo. O tempo limite de cozedura é 60 minutos.
 START	4. Carregue no botão START/+30s (INICIAR/+30s). Resultado: - Inicia-se a cozedura combinada. - Quando a cozedura estiver concluída, o forno apita e a indicação "End" (Fim) pisca quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

UTILIZAÇÃO DO PRATO DE TOSTAR (APENAS NOS MODELOS MG28F303TC*, MG28F303TJ*, MG28F304TC*, MG28F304TJ*)

Este prato de tostar permite-lhe não só tostar a parte de cima dos alimentos com o grelhador, mas também tostar e alourar a parte de baixo dos alimentos devido à alta temperatura do prato de tostar. Encontrará vários alimentos que pode preparar no prato de tostar na tabela (consulte a página seguinte). O prato de tostar pode também ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

	1. Coloque o prato de tostar directamente sobre o prato giratório e pré-aqueça com a combinação mais elevada do microondas – grelhador [600 W + Grelhador], seguindo os tempos e as instruções na tabela.
	2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como bacon e ovos, para que estes fiquem bem tostados.
	3. Coloque os alimentos no prato de tostar.
	4. Coloque o prato de tostar na grelha de metal (ou no prato giratório) no microondas.
	5. Seleccione o tempo de cozedura e nível de potência adequados. (Consulte a tabela ao lado)

-  Utilize sempre luvas para retirar o prato de tostar, uma vez que este fica muito quente.
-  Tenha em atenção que o prato de tostar tem uma camada de teflon que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar no prato de tostar.
-  Não coloque qualquer objecto no prato de tostar que não seja resistente ao calor.
-  Nunca coloque o prato de tostar no forno sem o prato giratório.
-  Lave o prato de tostar com água morna e detergente e passe-o por água limpa.
-  Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.
-  Tenha em atenção que o prato de tostar não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.





Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de tostar directamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de tostar com a função 600 W + Grelhador durante 3 a 4 minutos. Siga os tempos e as instruções na tabela.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min.)
Bacon	4 fatias (80 g)	600 W + Grelhador	3-3½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque as fatias lado a lado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Tomates grelhados	200 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	2½-3
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Hambúrguer (congelado)	2 peças (125 g)	600 W + Grelhador	6-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque o hambúrguer congelado no prato de tostar. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire a comida após 3 a 4 minutos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cacetes (congelados)	200-250 g (2 pçs)	450 W + Grelhador	6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque os cacetes com a cobertura (p. ex., tomate, queijo), lado a lado, no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Piza (congelada)	300-350 g	450 W + Grelhador	7½-8½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Coloque a piza congelada no prato de tostar. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo de cozedura (min.)
Mini-piza (congelada)	9 X 30 g (270 g)	300 W + Grelhador	9-10
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Distribua as mini-pizas de forma uniforme no prato de tostar. Coloque o prato no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Piza (fria)	300-350 g	450 W + Grelhador	5½-6½
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 5 minutos. Coloque a piza fria no prato. Coloque o prato de tostar no prato giratório. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Douradinhos (congelados)	150 g (5 pçs) 300 g (10 pçs)	600 W + Grelhador	6-7 8-9
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os "douradinhos" em círculo no prato. Vire-os passados 3 min (5 pçs) ou 5 min (10 pçs). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nuggets de frango (congelados)	125 g 250 g	600 W + Grelhador	4-5 6-7
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 4 minutos. Unte o prato com uma colher de sopa de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato. Coloque o prato de tostar na grelha. Vire-os passados 2 min (125 g) ou 4 min (250 g). Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas assadas	250 g 500 g	600 W + Grelhador	4-5 7-8
	Instruções Pré-aqueça o prato de tostar durante 3 minutos. Corte as batatas ao meio. Coloque-as no prato de tostar com o lado cortado virado para baixo. Coloque em círculo. Coloque o prato na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.		



GUIA DE CONFEÇÃO COM A COZEDURA A VAPOR (APENAS NOS MODELOS MG28F303TF*, MG28F303TJ*, MG28F304TF*, MG28F304TJ*)

O Power Steamer baseia-se nos princípios da cozinha a vapor e foi desenhado para cozinhar de forma rápida e saudável no microondas Samsung.

É o acessório ideal para cozinhar arroz, massa, vegetais, etc. num ápice, sem retirar qualquer valor nutritivo aos alimentos.

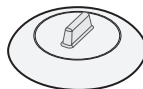
O conjunto Microwave Power Steamer é composto por 3 elementos:



Recipiente



Tabuleiro



Tampa

Todas as peças suportam temperaturas desde os -20 °C aos 140 °C.

Podem ser guardadas no congelador. Podem ser usadas em separado ou em conjunto.

CONDIÇÕES de UTILIZAÇÃO:

- ☑ Não utilizar:
 - para preparar refeições com elevado teor de açúcares ou gorduras,
 - com a função de grelhador e aquecimento rotativo ou no fogão.
- ☑ Antes de utilizar, lave bem os componentes em água com detergente.
- ☑ Para saber os tempos de cozedura consulte as instruções na tabela da página seguinte.

MANUTENÇÃO:

- ☑ O cozedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- ☑ Se lavar à mão, faça-o com água quente e detergente. Não utilize esfregões abrasivos.
- ☑ Alguns alimentos (como o tomate) podem descolorar o plástico, o que é normal e não representa qualquer defeito de fabrico.

DESCONGELAR:

Coloque a comida congelada no cozedor a vapor, sem a tampa.

O líquido fica retido no fundo do recipiente e não retira qualidade aos alimentos.

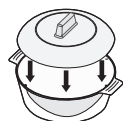
COZEDURA:

Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min.)	Utilização
Alcachofras	300 g (1-2 pçs)	900 W	5-6	Recipiente com tabuleiro + Tampa
				Instruções Lave as alcachofras. Coloque o tabuleiro no recipiente. Coloque as alcachofras no tabuleiro. Adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
Legumes frescos	300 g	900 W	4-5	Recipiente com tabuleiro + Tampa
				Instruções Pese os legumes (por exemplo, brócolos, couve-flor, cenouras, pimentos) depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque o tabuleiro no recipiente. Distribua os legumes sobre o tabuleiro. Adicione 2 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.
Legumes congelados	300 g	600 W	8-9	Recipiente com tabuleiro + Tampa
				Instruções Coloque os legumes congelados no cozedor a vapor. Coloque o tabuleiro no recipiente. Adicione 1 colher de sopa de água. Tape com a tampa. Mexa bem depois da cozedura e do tempo de repouso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Arroz	250 g	900 W	15-18	Recipiente + Tampa
				Instruções Coloque o arroz no cozedor a vapor. Adicione 500 ml de água fria. Tape com a tampa. Após cozer, deixe repousar o arroz branco durante 5 minutos, ou o arroz integral durante 10 minutos. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.
Batatas com casca	500 g	900 W	7-8	Recipiente + Tampa
				Instruções Pese e lave as batatas e coloque-as no cozedor a vapor. Adicione 3 colheres de sopa de água. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

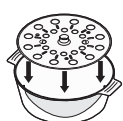


Alimento	Tamanho das doses	Níveis de potência	Tempo de cozedura (min.)	Utilização
Guisado (frio)	400 g	600 W	5½-6½	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque o guisado no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa (fria)	400 g	900 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque-a no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.			
Sopa congelada	400 g	900 W	8-10	Recipiente + Tampa
	Instruções Coloque a sopa congelada no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Mexa bem antes de deixar repousar. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Bolinhos levedados com recheio de geleia	150 g	600 W	1½-2½	Recipiente + Tampa
	Instruções Humedeça a cobertura dos bolinhos recheados com água fria. Ponha 1-2 bolinhos congelados ao lado um do outro no cozedor a vapor. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Compota	250 g	900 W	3-4	Recipiente + Tampa
	Instruções Pese a fruta (por exemplo, maçã, pêra, ameixa, alperce, manga ou ananás) depois de descascada, lavada e cortada em pedaços ou cubos do mesmo tamanho. Coloque-a no cozedor a vapor. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água e 1 a 2 colheres de sopa de açúcar. Tape com a tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

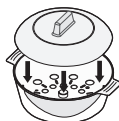
Utilização do Power Steam Cooker



Recipiente + Tampa



Recipiente com tabuleiro + Tampa



PRECAUÇÕES:

- Tenha muito cuidado ao abrir a tampa do cozedor, porque o vapor libertado pode estar muito quente.
- Utilize luvas quando retirar o recipiente do microondas depois da cozedura.

UTILIZAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE ELIMINAÇÃO DE CHEIROS

Utilize estas funcionalidades depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno. Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.

Carregue no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)** depois de concluir a limpeza. Assim que carregar no botão **Deodorisation (Eliminação de cheiros)**, o funcionamento inicia-se automaticamente. Uma vez concluído, o forno apita quatro vezes.

- O tempo de eliminação de cheiros foi especificado para 5 minutos. Sempre que carregar no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**, o tempo aumenta 30 segundos.
- O tempo limite de eliminação de cheiros é 15 minutos.

UTILIZAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

O forno microondas está equipado com um programa especial de bloqueio para crianças, que permite que o forno seja "bloqueado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não o possam ligar acidentalmente.

1. Carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Relógio** simultaneamente.
Resultado:

- O forno é bloqueado (não consegue seleccionar qualquer função).
- Aparece a indicação "L" no visor.

2. Para desbloquear o forno, carregue nos botões **STOP/ECO (PARAR/ECO)** e **Relógio** simultaneamente.
Resultado: Pode utilizar o forno normalmente.



UTILIZAÇÃO DAS FUNCIONALIDADES DE LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO

O botão **Ligar/Desligar prato giratório** permite-lhe utilizar recipientes grandes, que preenchem todo o forno, impedindo o prato giratório de rodar (apenas modo de cozedura manual).

-  Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.



Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.
Motivo: pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.

 	1. Carregue no botão Ligar/Desligar prato giratório . Resultado: O prato giratório não roda.
 	2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão Ligar/Desligar prato giratório . Resultado: O prato giratório roda.

-  Este botão **Ligar/Desligar prato giratório** só está disponível durante a cozedura.

DESLIGAR O SINAL SONORO

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.

   	1. Carregue nos botões START/+30s (INICIAR/+30s) e STOP/ECO (PARAR/ECO) simultaneamente. Resultado: O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.
   	2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue nos botões START/+30s (INICIAR/+30s) e STOP/ECO (PARAR/ECO) simultaneamente. Resultado: O forno funciona normalmente.

guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir lista vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Prato de tostar	✓	Não aquecer previamente durante mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	A porcelana, a cerâmica vidrada e a loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que tenham decorações em metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida - Recipientes de poliestireno - Sacos de papel ou jornal - Papel reciclado ou decorações em metal	✓ ✗ ✗	- Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta. - Podem incendiar-se. - Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro Louça para utilizar no forno e à mesa	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.



Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Utensílios de vidro frágeis	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Frascos de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
Metal - Pratos - Atilhos de arame dos sacos para congelador	 ✗	 Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Papel - Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha - Papel reciclado	 ✗	 Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
Plástico - Recipientes - Película aderente - Sacos para congelador	 ✓ ✓ ✗	 Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina. Pode ser utilizada para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente. Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Podem ser utilizados para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado

✓ ✗ : Com cuidado

✗ : Não seguro

guia de confecção de alimentos

MICROONDAS

A energia das microondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pelo respectivo teor em água, gordura e açúcar.

As microondas fazem com que as moléculas nos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no microondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia das microondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As microondas são reflectidas pelo metal, como aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como através de papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no forno microondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, cereais, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys no forno microondas. Em geral, pode cozinhar no forno microondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: p. ex., com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para microondas.

Tempos de espera

Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize no seu interior.



Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido.

Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estarem prontos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo em repouso.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Espinafres	150 g	600 W	5-6
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Brócolos	300 g	600 W	8-9
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Ervilhas	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Feijão verde	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (cenouras/ervilhas/ milho)	300 g	600 W	7-8
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Legumes mistos (estilo chinês)	300 g	600 W	7½-8½
	Instruções Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pirex de vidro adequado com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 colheres de sopa) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quantidade de água diferente – consulte a tabela. Coza os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Continue a cozinhar durante mais tempo para obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozidos. Quando cozidos, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo em repouso de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais.

Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Brócolos	250 g	900 W	4½-5
	500 g		7-8
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couves de Bruxelas	250 g	900 W	6-6½
	Instruções Adicione 60 a 75 ml (4 a 5 colheres de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cenouras	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte as cenouras às rodelas uniformes. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Couve-flor	250 g	900 W	5-5½
	500 g		7½-8½
	Instruções Corte em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Curgetes	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficarem macias. Deixe repousar durante 3 minutos.		



Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Beringelas	250 g	900 W	3½-4
	Instruções Corte as beringelas às rodelaas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Alho francês	250 g	900 W	4-4½
	Instruções Corte o alho francês às rodelaas grossas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cogumelos	125 g	900 W	1½-2
	250 g		2½-3
	Instruções Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Cebolas	250 g	900 W	5-5½
	Instruções Corte as cebolas ao meio ou às rodelaas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Pimentos	250 g	900 W	4½-5
	Instruções Corte os pimentos às rodelaas pequenas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Batatas	250 g	900 W	4-5
	500 g		7-8
	Instruções Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Nabos	250 g	900 W	5½-6
	Instruções Corte os nabos aos cubos pequenos. Deixe repousar durante 3 minutos.		

Guia de confeção de arroz e massa

Arroz: Utilize um pirex de vidro grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.

Depois de o arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.

Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pirex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.

Mexa ocasionalmente durante e após a cozedura. Tape com uma tampa durante o tempo de espera e depois escorra bem a massa.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Arroz branco (pré-cozido)	250 g	900 W	15-16
	375 g		17½-18½
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz integral (pré-cozido)	250 g	900 W	20-21
	375 g		22-23
	Instruções Adicione 500 ml de água fria (250 g). Adicione 750 ml de água fria (375 g). Deixe repousar durante 5 minutos.		
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250 g	900 W	16-17
	Instruções Adicione 500 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Misto de cereais (arroz + cereais)	250 g	900 W	17-18
	Instruções Adicione 400 ml de água fria. Deixe repousar durante 5 minutos.		
Massa	250 g	900 W	10-11
	Instruções Adicione 1000 ml de água quente. Deixe repousar durante 5 minutos.		



REAQUECIMENTO

O forno microondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais. Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como guia de orientação. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20 °C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7 °C.

Preparar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes de o centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Níveis de potência e mexer alimentos

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto outros devem ser reaquecidos a 600 W, 450 W ou até mesmo 300 W. Consulte as tabelas como orientação. Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo. Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando possível, mexa novamente antes de servir. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados causando eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno microondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite aquecer demasiado (e, desta forma, estragar) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento para referência futura. Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente. Deixe repousar os alimentos durante um espaço de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado provocando eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 e 40 °C.

LEITE PARA BEBÉS:

Coloque o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecer. Agite bem antes do tempo de espera e também antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar ao bebé. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

OBSERVAÇÃO:

Para evitar queimaduras, tem de verificar cuidadosamente os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos da tabela que se segue como guia de orientação para reaquecer.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Bebidas (café, chá e água)	150 ml (1 chávena)	900 W	1-1½
	300 ml (2 chávenas)		2-2½
	450 ml (3 chávenas)		3-3½
	600 ml (4 chávenas)		3½-4
	Instruções Deite em chávenas e reaqueça sem tampa: Uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e três chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no forno microondas e mexa bem. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Sopa (fria)	250 g	900 W	2½-3
	350 g		3-3½
	450 g		3½-4
	550 g		4½-5
	Instruções Coloque num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		



Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Guisado (frio)	350 g	600 W	4½-5½
	Instruções Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Massa com molho (fria)	350 g	600 W	3½-4½
	Instruções Coloque a massa (p. ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Cubra com película aderente própria para microondas. Mexa antes de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Massa recheada com molho (fria)	350 g	600 W	4-5
	Instruções Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Refeição no prato (fria)	350 g 450 g	600 W	4½-5½ 5½-6½
	Instruções Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente própria para microondas. Deixe repousar durante 3 minutos.		
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7
	Instruções Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pirex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190 g	600 W	30 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Papais de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190 g	600 W	20 seg
	Instruções Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Coza com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Leite para bebés	100 ml	300 W	30 a 40 seg
	200 ml		1 min a 1 min e 10 seg
	Instruções Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Coza sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.		



DESCONGELAÇÃO

Os microondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados.

Os microondas descongelam alimentos suavemente num curto espaço de tempo.

Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o microondas pode ser muito útil.

As aves congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e embalagens para permitir que o líquido descongelado escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Vire-os a meio do período de descongelação, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível.

Verifique os alimentos ocasionalmente para se certificar de que não estão quentes.

Se partes mais pequenas e finas dos alimentos congelados começarem a aquecer, é possível cobri-las, envolvendo-as em tiras muito pequenas de folha de alumínio durante a descongelação.

Se as aves começarem a ficar quentes na superfície exterior, interrompa a descongelação e aguarde 20 minutos antes de continuar. Deixe o peixe, a carne e as aves repousarem para terminar o processo de descongelação. O tempo de espera de uma descongelação completa varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: Alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados a uma temperatura de cerca de -18 a -20 °C, utilize a seguinte tabela como guia de orientação.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Carne			
	Carne picada	250 g 500 g	180 W 6-7 9-12
	Costeletas de porco	250 g	180 W 5-7
Instruções		Coloque a carne no prato giratório. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 15 a 30 minutos.	

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min.)
Aves	Pedaços de frango 500 g (2 pçs)	180 W	14-15
	Frango inteiro 1200 g	180 W	32-34
Instruções Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso os pedaços de frango com a parte da pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as partes mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 15 a 60 minutos.			
Peixe	Filetes de peixe 200 g	180 W	6-7
	Peixe inteiro 400 g	180 W	11-13
Instruções Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Cubra as partes mais estreitas dos filetes e o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 10 a 25 minutos.			
Fruta	Bagas 300 g	180 W	6-7
	Instruções Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande). Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Pão	Pãezinhos (aprox. 50 g cada)	2 pçs 4 pçs	180 W 1-1½ 2½-3
	Tosta/Sanduíche	250 g	180 W 4-4½
	Pão alemão (trigo + farinha de centeio)	500 g	180 W 7-9
	Instruções Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na horizontal em papel de cozinha no centro do prato giratório. Vire passado metade do tempo de descongelação! Deixe repousar durante 5 a 20 minutos.		

Português - 30





GRELHADOR

A resistência de aquecimento do grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 3 a 5 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

Observação importante:

Quando o modo de grelhador é utilizado, não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICROONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das microondas. Só funciona quando a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com microondas + grelhador

Utilize utensílios através dos quais as microondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no microondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos e tostados (p. ex., massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas que ficam melhor com a parte de cima estaladiça e tostada (p. ex., pedaços de frango, virando-os a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

Observação importante:

Quando utilizar o modo combinado (microondas + grelhador), não se esqueça de que tem de colocar os alimentos no suporte superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Consulte as instruções na tabela a seguir.

Tem de virar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Guia do grelhador para alimentos frescos e congelados

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

 Utilize luvas para retirar os alimentos.

Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Tostas	4 pçs (cada 25 g)	Apenas grelhador	3-4	2-3
	Instruções Coloque as fatias de tosta, lado a lado, no suporte superior.			
Tomates grelhados	400 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	5-6	-
	Instruções Corte os tomates ao meio. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num pirex de vidro raso. Coloque-o no suporte superior. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300 W + Grelhador	4-5	-
	Instruções Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no suporte superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos			
Batatas assadas	500 g	600 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo no suporte superior com a parte cortada voltada para o grelhador.			
Lasanha congelada	400 g	300 W + Grelhador Apenas grelhador	18½-19½ 1-2	-
	Instruções Coloque os alimentos a gratinar frescos num recipiente próprio para microondas. Coloque o recipiente no prato giratório. Depois de cozinhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

(continuação)



Alimentos frescos	Tamanho das doses	Potência	1.ª fase (min.)	2.ª fase (min.)
Maças assadas	2 maçãs (aprox. 400 g)	300 W + Grelhador	7-8	-
	Instruções Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque lascas de amêndoa por cima das maçãs. Coloque as maçãs num pirex de vidro raso. Coloque o prato directamente no suporte inferior.			
Pedaços de frango	500 g (2 pçs)	300 W + Grelhador	8-10	6-8
	Instruções Tempere os pedaços de frango com óleo e condimentos. Coloque-as em círculo no suporte superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Frango assado	1200 g	450 W + Grelhador virar	19-21	19-21
		450 W + Grelhador		
	Instruções Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque num recipiente próprio para microondas e no prato giratório. Depois de grelhar, deixe repousar durante 5 minutos.			
Peixe assado	400-500 g	300 W + Grelhador	5-7	5½-6½
	Instruções Tempere o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes, lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			

SUGESTÕES E TRUQUES

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno. Aqueça durante 20 a 30 segundos a 30 W até que o mel esteja derretido.

DERRETER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria. Coloque a gelatina escorrida num pirex de vidro pequeno. Aqueça durante 1 minuto a 300 W. Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÉ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhe sem tampa num pirex de vidro durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, até que a cobertura glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR DOCE

Coloque 600 g de fruta (por exemplo, bagas diversas) num pirex de vidro com um tamanho adequado e tampa. Adicione 300 g de açúcar para compota e mexa bem. Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura. Coloque directamente em frascos de doce pequenos com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDIM/CREMES

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e mexa bem. Utilize um pirex de vidro de tamanho adequado com tampa. Cozinhe com tampa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio. Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3½ a 4½ minutos a 600 W. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!



resolução de problemas e código de erro

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar à volta da porta e da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão **START/+30s (INICIAR/+30s)**?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço autorizado de apoio ao cliente da Samsung mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver este problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detectar alguma interferência, o visor pode ser reprogramado. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro desaparecem por completo passados 10 minutos de funcionamento. Para remover o mau cheiro mais rapidamente, coloque sumo de limão no compartimento do forno microondas antes de o utilizar.

✍ Se as instruções acima não lhe permitem resolver o problema, contacte o centro de assistência local ao cliente da SAMSUNG.

Tenha as seguintes informações à mão;

- O modelo e os números de série estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
- Os detalhes da sua garantia
- Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

CÓDIGO DE ERRO

Indicação da mensagem "SE".

- Limpe os botões e verifique se existe água na superfície à volta dos mesmos. Desligue o forno microondas e tente programá-lo novamente. Se esta mensagem voltar a aparecer, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.

✍ Caso apareçam códigos que não estejam na lista acima ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da SAMSUNG.



características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Modelo	MG28F303T**, MG28F304T**
Fonte de alimentação	CA 230 V ~ 50 Hz
Consumo de energia	
Potência máxima	2900 W
Microondas	1400 W
Grelhador (resistência de aquecimento)	1500 W
Potência	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 444 mm
Cavidade do forno	357 x 255 x 357 mm
Volume	28 litros
Peso Líquido	16,0 kg aprox.



DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support